Salomão Rovedo

Comensais apressados – comilanças...

Ora, gente, comer não é apenas apear à mesa e avançar no arroz de cuxá, catraio à cabidela, uma salada de folhas partidas à mão. Nada disso. Nem somente embevecer-se com o feijão vinagreira, farofa de ovos, mexidão desfiado, essas coisas todas enfim – pra depois de um cafezinho emborcar numa rede e desmaiar até que as moscas intermitentes acordem o indigitado de sono tão traiçoeiro.

Comer é permanecer atracado à mesa fazendo companhia às moscas, sem ligar para o olhar pidão de quem ofereceu o banquete e agora só pensa em desmanchar a mesa, arriar o esqueleto num colchão macio pra revigorar as forças.

Só que estou falando de um dia em que dois de todos os comensais eram do tipo que descreve o parágrafo acima e, portanto nasceram como que grudados à comida de modo tal que nem a sobremesa de geleia de goiabada com queijo de São Bento nem os pigarros inconvenientes da dona da casa foram capazes de fazer com que levantassem o corpanzil da cadeira.

Foi assim que a mesa se tornou deserta e o que ecoava era a história da família, armazenada com cuidados especiais nas cabeças dos dois reminiscentes. Quincas, por ter a despensa da vida bem mais cheia que esta que vos fala, tomou a dianteira da narrativa que veio a enriquecer o papo, tanto mais quanto enriqueceu a cabeça do Rei Xariar os contos de Sherazade, que acabou por se tornar "O livro das mil e uma noites".

A salada era de brócolis, alface, pepino, rúcula e nacos de queijo de São Bento, espalhados aqui e ali, mui bem regada com ótimo azeite, mais vinagre de vinho tinto, acetificado de modo caseiro mesmo. À bombordo da mesa um saquinho de chá verde desmanchava-se numa xícara de água quente, tomava cor exalando o leve aroma oriental. Sob a batuta de Quincas Oliveira pude navegar por terras do Oriente – Líbano, Zahle, Amã, Beirute, Jordânia e cercanias – terras de nossos antepassados, onde não faltou a marca temerária da metralha dos fedayin que rodeava a casa de um dos nossos primos.

Quincas foi e esteve lá – eu não – apenas pude arregalar os olhos ante a história que também era um bocado minha, desfrutando um "St. Costone 2011 Sangiovese Superiore", que ostentava o diploma de "denominazione di origine controlata", mas que bem poderia ter feito uma escala no Paraguay, posto que fosse bem fraquinho, o bordô, o olor de frutas tão distantes como a Cochinchina, onde o Diabo perdeu as botas, lá mesmo onde o vento faz a curva, pra lá da Patagônia!

Quincas contou-me de como atravessou desertos indomáveis entre tamareiras e oásis, cortando ruínas romanas, agarrando-se à mochila com medo de ser furtado por um mero camelo, daqueles tais que ameaçam fugir a qualquer espirro que soa! O fato é que sobreviveu e pousou em Amã, depois na Palestina e de novo em Beirute, de onde pegou voo para outras terras até aportar nesta terra de São Luís e me contar toda essa história, justo após desfrutarmos conjuntamente juntos um catráio de cabidela – ou a molho pardo, se preferem – mesmo ele xingando descaradamente o St. Costone, que prometeu nunca mais encarar.

Então minha gente, como disse lá em cima, comer não é apear à mesa como um troglodita, avançar no arroz de cuxá, no catraio à cabidela, numa salada de folhas partidas à mão como gente das cavernas. Nada disso! Nem somente embevecer-se com a tigela de feijão vinagreira, a travessa de farofa de ovos (com farinha d'água), mexidão desfiado com jongôme, essas coisas todas enfim – para depois curtir um cafezinho e se emborcar numa rede, desmaiar até que os ataques das moscas intermitentes ou das muriçocas asiáticas acordem o indigitado de sono com picadas traiçoeiras.

Comer é permanecer atracado à mesa fazendo companhia às moscas e sobreviver. É estar ali sem ligar para o olhar pidão de quem ofereceu o banquete e agora só pensa em desmanchar a mesa, arriar o esqueleto num colchão macio pra revigorar as forças. Se o ato de comer não trouxer consigo todos esses ingredientes, não tem razão. Não tem razão de viver quem não aproveita a mesa de comer.

Sobre o tema, no meu espaço do facebook, em 22/04/2014, publiquei o seguinte texto:

"Meu primo Quincas – como eu – gosta de vinhos. Não somos expertos, nem enólogos metidos a besta: apreciamos, é simples. Dia desses ao almoço ele abriu a garrafa de um tinto italiano. Não era um Valentini ou um Poggio, nem tão encorpado quanto o Malbec, mendocino, ou o Rioja de Álava, mas era de cor sanguínea, com transparência mediterrânea. O primo não gostou – e quando não gosta, condena-o a vinagre, sem dó nem piedade. Terminado o almoço puxa assunto aqui e acolá, fomos levando a conversa para tons gostosos, enquanto vinha a sobremesa, até mesmo depois quando os pratos, travessas, talheres sumiram da mesa, tanto quanto o líquido esvaeceu da garrafa. Quincas socorreu-se de uma tapuiranas pra dissipar o apetite. Eu fiquei só diante da garrafa, vazia e grata a mim – por tê-la livrado do pior dos destinos do seu nobre conteúdo: virar vinagre".

São Luís, 27 de março de 2014.